

# Domácí pikantní klobásky Chorizo

Časová náročnost: 21 minut

## Seznam přísad

450 g	libové vepřové maso
280 g	špek
3 stroužek	česnek
1 lžička	sůl
1/2 lžička	cukr
1/2 lžička	mletý pepř
1/2 lžička	římský kmín
1/2 lžička	mletý koriandr
2 lžíce	sladká paprika
1/2 lžička	chilli
4 lžíce	červené víno
1 lžička	solící směs Pragada (k dostání v prodejnách řeznických potřeb)
	vepřová střeva (na naplnění klobásek)



## Postup přípravy

Vepřové maso a špek nakrájíme na malinké kostičky. Česnek oloupeme a propasírujeme. Všechny ingredience (mimo vepřových střev) dáme do mísy, kde je dobře promícháme a zakryté dáme uležet do ledničky (nejlépe přes noc). Druhý den klobáskovou směs naplníme do vepřových střev (na masovém mlýnku s nástavcem) a klobásky pověsíme na 3 dny do spíže k usušení. Usušené klobásky skladujeme v ledničce, kde nám vydrží po mnoho týdnů. Konzumujeme samotné nebo přidáváme do jídel.

**Poznámka:** Vyzkoušejte v tomto receptu **pikantní klobásky zvané Chorizo**, které si můžete udělat doma sami - recept přinášíme [ZDE](#)